

Stockholm İsveç Köftesi

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~560 kcal

İsveç köftesi, küçük dana köftelerini kremalı et suyu sosunda 15 dakika patates püresi ve yaban mersini reçeliyle sunar.

Malzemeler

- 500 gr Dana kıyma
- 0.8 su bardağı Galeta unu
- 1 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Süt
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Un
- 1.5 su bardağı Et suyu
- 1 tatlı kaşığı Hardal

Yapılışı

1. Kıymagaleta, yumurta ve sütü yoğurup küçük köfteler yapın.
2. Köfteleri 15 dakika buzdolabında dinlendirin.
3. Köfteleri tavada 8 dakika her tarafı kızarana kadar pişirin.
4. Tereyağı, un, et suyu ve hardalla sos hazırlayın.
5. Köfteleri sos içinde 6 dakika ısıtın.

PÜF NOKTASI

Köfte harcını 15 dakika soğutmak küçük topları şeklini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Patates püresi, dereotu ve ekşi reçelle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Hardal